

A Casciago una gran vendemmia (con scherzetto)

Pubblicato: Giovedì 1 Ottobre 2020



Più di 45 quintali di uva raccolti, che tra un anno si trasformeranno in **4.500 bottiglie di vino “made in Varese”**. Si è conclusa ieri la vendemmia 2020 alla **Tenuta Cassiciacum** di Casciago, dove da qualche anno di rinnova una delle tradizioni del territorio dei laghi, la produzione di **vino dei ronchi varesini**.

«E’ una buona produzione, di qualità ottima – spiega **Rinaldo Ballerio**, che nel 2012 ha messo a dimora le prime viti – per fortuna il raccolto non ha risentito della bufera di settimana scorsa».

I grappoli raccolti ieri – 35 quintali di Merlot e 10 di Nebiolo – sono stati subito inviati “in produzione” e stanno già vinificando: «Tra un anno potremo assaggiare il vino – aggiunge Ballerio – In questi giorni stiamo stappando le prime bottiglie della vendemmia 2019».

Quest’anno, alla tenuta Cassiciacum, c’è una novità: «Nuovo sistema di vinificazione completamente biologico – dicono alla tenuta – **Da IGT a IPD, In Presa Diretta**. Una nuova tecnologia che abbiamo solo qui a Casciago...». Un sorriso è d’obbligo, mentre si guardano le bottiglie sapientemente appese alla vigna, in attesa dei chicchi d’uva: insomma, dalla pianta alla bottiglia e poi invecchiare a piacere. Uno scherzetto che rende bene il clima della raccolta 2020, ottima, abbondante e accompagnata dal buon umore.



Chi fosse curioso di assaggiare il vino “made in Casciago”, lo potrà consumare allo **Spiz di Varese**, oppure acquistarlo online sul sito di e-commerce **Terre di Spirito**.

Cassiacum, una vigna tra tradizione e leggenda

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it